



ANTIPASTI / Vorspeisen

ASPARGI VERDE E BURATTINA

Gebratene grüne Spargeln mit Burattina
und Rohschinken beträufelt mit Bärlauchöl

23

CARPACCIO DI BRESAOLA

"Bresaola Carpaccio mit gehobelten Champignons,
Rucola und Parmesan Spänen

21

ANTIPASTI MISTI PER DUE

Italienischer Vorspeisenteller für 2 Personen

36

INSALATA MISTA

Gemischter Salat

13

INSALATA DI SPINACCI

Jungspinatsalat an Honig-Senf-Dressing mit
Cherrytomaten und Pinienkernen

14

INSALATA PRIMAVERA

Bunte Blattsalate mit Spargelragout, Radieschen
Frühlingszwiebeln und gebratenem Kräuterseitling
an Himbeer-Balsamico Dressing

17



SECONDI PIATTI / Hauptspeisen

SPAGHETTI AGLIO SELVATICO CON GAMBERI

Spaghetti von Pasta & So
an Bärlauch Pesto und gebratenen Riesengarnelen
25 / 29

TORCHIETTI "PRIMAVERA"

Torchietti von Pasta & So
mit Spargelragout, Kräuterseitling, Tomatenwürfeln, Kräutern,
Creme fraîche, Knoblauch und frisch geriebenem Pecorino Käse
24 / 28

TAJARIN „AL RAGÙ“

Dünne Eier-Nudeln in Butter geschwenkt mit
hausgemachter piemontesischer Rind-Fleisch-Sauce
25 / 29

CRESELLE AI ASPARGI E PROSCIUTTO

Schinken-Spargeln-Ragout mit Mascarpone verfeinert
gefüllte in Pfannkuchen und mit Parmesan überbacken
24 / 28

RAVIOLI AI ASPARGI

Teigtaschen gefüllt mit Spargeln und Ricotta
geschwenkt in Spargel-Morchel-Ragout, Kräutern,
Zwiebeln und Tomatenwürfel an leichter Rahmsauce
23 / 27



BRACIOLA DI MAIALE "DUROC"

Kotelett vom Aaretaler Duroc Schwein
an Salbeibutter mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

37

CARRÈ DI AGNELLO "AGLIO SELVATICO"

Lammrack mit Bärlauchkruste aus dem Ofen
serviert mit Risotto und Gemüse

49

TAGLIATA DI MANZO "ASPARGI"

Entrecôte vom Piemonteser Rind
auf gebratenen grünen Spargeln an Sauce Hollandaise
serviert mit Rosmarinkartoffeln

51 / 59

FILETTI DI TROTA "MEDITERANO"

Forellenfiletstücke gebraten in Olivenöl,
mit Zwiebeln, Peperoncini, Kräuter und Knoblauch
serviert mit Risotto und mediterranem Ofengemüse

32/39

FILETTI DI SALMERINO "HOLLANDASIE"

Filets vom Seesaibling auf gebratenen grünen Spargeln
an Sauce Hollandaise serviert mit Rosmarinkartoffeln

34 / 41



PIZZA BIANCA „PRIMAVERA“

mit Crème fraîche, Spargelstreifen, Cherry-Tomaten,
Mozzarella, Bärlauchöl und Morcheln

23 / 27

PIZZA MARGHERITA

17 / 20

PIZZA CONTADINA

mit mediterranem Ofengemüse

19 / 22

PIZZA ITALIA

mit frischen Tomatenscheiben, Basilikum Pesto und Mascarpone

20 / 23

PIZZA PADRONE

Kalbfleisch-Streifen, Spinat und Kräuterbutter

22 / 25

PIZZA PICCANTE

mit Scharfe Salami, Speck, Zwiebeln, Knoblauch und frische Peperoncini

22 / 25

PIZZA PARMA

mit Parmaschinken, Rucola, und Parmesan

22 / 25

PIZZA LEONE

mit Schinken, frische Champignons, scharfer Salami und Zwiebeln

22 / 25

PIZZA MARE E MONTI

mit Steinpilzen, Riesencrevetten, Zwiebeln, Knoblauch

23 / 27

Grundbelag alle Pizzen, ausser Pizza Bianca,
sind Tomatensauce, Mozzarella und Oregano



Herzlich Dank für den Besuch in der Trattoria Leone.

Es freut uns sehr, dass Sie bei uns zu Gast sind und wir Sie kulinarisch verwöhnen dürfen.

Unsere Zutaten werden mit Liebe und Respekt behandelt und zubereitet.

Die Rohstoffe beziehen wir möglichst aus der Region, wie zum Beispiel das Pizzamehl von der Mühle Landshut in Utzenstorf, Forellen aus der Fischzucht in Kräiligen, unser Brot vom Stucki Beck in Bätterkinden, das Duroc Schwein von Säm Schwab aus Worb um nur einige zu nennen.

Wir legen grossen Wert auf Frische und Qualität unseren Speisen, so hoffen wir auf Ihr Verständnis, falls wir ein Gericht zu einem gewissen Zeitpunkt nicht mehr anbieten können.

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Wir wünschen Ihnen ein ganz besonderes Erlebnis und danken Ihnen für das entgegen gebrachte Vertrauen.